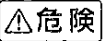
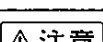
大阪ガスのお問い合わせ先

事業所	〒	住所	電話
大阪支社	〒550	大阪市西区千代崎3-2-95	☎06 (586) 3200
南部支社	〒590	堺市住吉橋町2-2-19	☎0722 (38) 1131
北部支社	〒569	高槻市藤の里町39-6	☎0726 (71) 0361
東部支社	〒578	東大阪市稲葉2-3-17	☎0729 (62) 1131
兵庫事業本部	〒650	神戸市中央区東川崎町1-8-2	☎078 (360) 3100
京都支社	〒600	京都市下京区中堂寺粟田町1番地	☎075 (311) 7381
奈良支社	〒631	奈良市学園北2-4-1	☎0742 (44) 1111
和歌山支社	〒640	和歌山市本町1-5	☎0734 (31) 2481
姫路支社	〒670	姫路市神屋町4-8	☎0792 (85) 2221
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町6-57	☎0796 (23) 2221
滋賀支社	〒525	草津市西大路町5-34	☎0775 (62) 5311
滋賀東支社	〒522	彦根市大東町12-11	☎0749 (22) 3131
長浜営業センター	〒526	長浜市南呉服町3-4	☎0749 (62) 7171
本社・サービスセンター	〒541	大阪市中央区平野町4-1-2	☎06 (202) 2221

大阪ガス株式会社

おねがい ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にして、(火気に注意して) もよりの大阪ガスまたは、大阪ガスサービスショップに連絡してください。

ガスビルトインコンロ
取扱説明書

商品コード
10-552型

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただきましてありがとうございます。
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

○別添の保証書は、記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

型式名
C3G27KSG

大阪ガス

TB69

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。

☆ここに示した注意事項と絵表示は機器を正しく安全に使用していただき、お客様や他の人々への危険や、財産への損害を未然に防止するためのものです。必ずお守りください。

☆誤った取り扱いや設置により生じる危害・損害の程度をつぎの三つに区分しています。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される内容を表しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を表しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を表しています。

※ここでの「人」とは、使用者のみでなく、その家族・来客者および購入者から機器を譲渡された人なども含みます。

☆注意事項の絵表示と意味はつぎのとおりです。

絵表示	意味
	上記表示項目を守らなかった場合に起こりうる現象を表します。
	一般的な「危険」・「警告」・「注意」
	高温注意
	発火注意
	一般的な禁止
	火気禁止
	分解禁止
	接触禁止
	必ず行う

じ

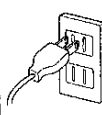
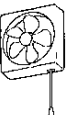
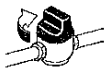
もくじ　ページ

特に注意していただきたいこと

⚠ 危　険

■ガス漏れ時の処置について

ガス漏れに気付いたときは、右記(1)〜(3)の処置を行う。
また、絶対に火をつけたり、電気器具(換気扇など)のスイッチの「入・切」や電源プラグの抜き差しおよび、周辺の電話を使用しない。

火や火花で引火し、爆発事故を起こすおそれがあります。

(1) すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。

(2) ガスを外に出す。(窓や戸を開ける。)

(3) 販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

※周辺の電話は使用しないでください。

⚠ 警　告

- 機器の設置・移転および付帯工事は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼し、安全な位置に正しく設置する。
- 設置された機器が、壁などの可燃物との離隔距離を確保しているか確認する。
- 壁などの可燃物との離隔距離が確保できない場合は、必ず防熱板を取り付けて防火措置を行う。(別添の『設置・工事説明書』を参照してください。)

※防熱板の取り付けについては、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに相談してください。

壁などが異常に過熱され、発火・火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

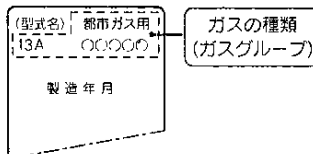
- 必ず銘板に表示してあるガス(ガスグループ)を使用する。

※銘板の貼付位置は、電池ケースフタの裏に貼付しています。

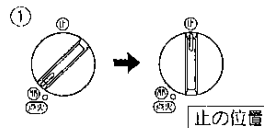
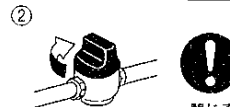
火災、不完全燃焼、爆発点火のおそれや機器の故障の原因になります。

- 転居された場合も、供給ガスの種類・電源の種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

※ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。

わからない場合やご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は次の手順に従ってあわてずすみやかに処置する。

①バーナーの火を消す。
(器具栓つまみを「止の位置」にする。)

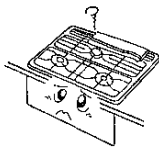
⇩

②ガス栓を閉じる。

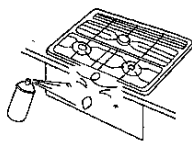
- 再使用するときは、11ページからの「使いかた」の手順に従って操作する。
わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

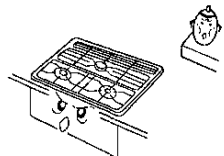
特に注意していただきたいこと

⚠ 警　告

● グリル排気口の上にふきんなどをのせたりふさいだりしない。

火災、不完全燃焼のおそれがあります。

● 機器の周囲でスプレー、ベンジン、ガソリンなど引火のおそれがあるものを使用しない。

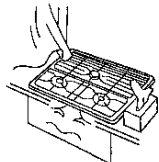
火災、不完全燃焼のおそれがあります。

● 機器の周囲にスプレー缶を置かない。

熱でスプレー缶の圧力があがり爆発するおそれがあります。

● 火をつけたまま離れたり、外出・就寝しない。

火災のおそれがあります。

※特にグリル使用中は注意してください。
魚が燃え上がることがあります。

● 機器の上や周囲に燃えやすいもの（新聞紙、ティッシュ、カーテンなど）を近づけない。

火災のおそれがあります。

● 機器を設置した後の機器周囲の改装（吊り戸棚を取り付けるなど）については、お買い求めの販売店に相談する。

設置基準上問題になる場合があり、火災になるおそれがあります。

● 小さなお子さまだけで使用させない。

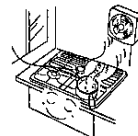
火災・やけどのおそれや、思わぬ事故の原因になります。

⚠ 注　意

ガス事故防止のために

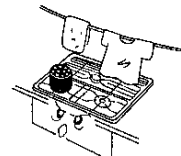
● 使用時の点火、および使用後の消火を必ず確かめる。
● 使用中も正常に燃焼していることを確かめる。
● 外出や就寝の際には消火を確かめ、必ずガス栓を閉じる。

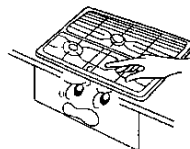
● 使用中は窓を開けたり、換気扇を回すなど必ず換気を行う。

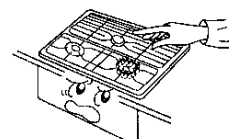
他の燃焼機器と同時に使用した場合など不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

● この機器専用の付属品あるいは、指定のもの以外は、使用しない。
● 市販されているアルミはく製しる受け皿は、使用しない。

不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。

● 衣類の乾燥や炭火をおこすなど調理以外の用途に使用しない。

火災のおそれや機器焼損の原因になります。

● 使用中、使用直後は操作部以外は、さわらない。

やけどのおそれがあります。

● 点火操作時や使用中は、バーナー付近に顔や手、衣類などを近づけない。

衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。

特に注意していただきたいこと

⚠ 注　意

- 強火で使用する場合、やかんや鍋およびフライパンなどの取っ手に注意し、火力を調節する。

⇧ やけどや取っ手部分の破損の原因になります。

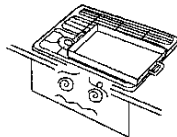
- トッププレートに水を入れて使用しない。
- 機器内に水をこぼさない。

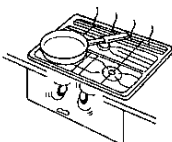
⇧ 機器故障の原因になります。

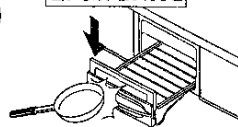
- コンロをおおうような鉄板や直径が34cm以上の鍋は使用しない。

⇧ 不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。

- グリル使用中は、グリル排気口から高温の排気熱が出るため、手や顔を近づけない。

⇧ やけどのおそれがあります。

- グリル使用中は、なべやフライパンの取っ手をグリル排気口に向けて使用しない。

⇧ 取っ手が過熱され、破損ややけどの原因になります。

- グリルとびらに重いものを乗せたり、強い力を加えたりしない。
- グリルとびらに物をぶつけたりしない。

⇧ グリルとびらがはずれ、けがのおそれや機器損傷の原因になります。

- グリル使用中および使用直後は、グリル水入れ皿の水が高温になっているため、グリル水入れ皿を持ち運びする際は、こぼれないように注意する。
- グリル使用中および使用直後は、グリルとびらガラスに水をかけない。

⇧ やけどのおそれやグリルとびらガラスが割れてけがをするおそれがあります。

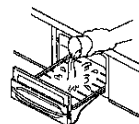
⚠ 注　意

- 魚を取り出すときなど、グリルとびらガラス部にさわらない。
- グリル水入れ皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外さわらない。

⇧ やけどのおそれがあります。

- グリルを使用するときはグリル水入れ皿に必ず水を入れる。
- 続けて使用するときは、その都度、必ず水を足す。

⇧ 火災や異常過熱により、機器が焼損するおそれがあります。

- グリル内に食品屑、布類などがあると発火するので、使用前に必ず点検する。

⇧ 火災のおそれがあります。

- グリル水入れ皿に水以外のものを入れない。

※アルミはくや市販のグリル石などをグリル水入れ皿に入れて使用しない。

⇧ 火災のおそれや機器焼損の原因になります。

- 油料理は必ず温度センサー付きバーナーを使用する。

※温度センサーが付いていないバーナーは、天ぷら油過熱防止機能がはたらきません。

⇧ 火災のおそれがあります。

- お手入れ時は、手袋などで指先を保護し、機器が十分冷えてから行う。
- 各部品の突起物に注意し、17～19ページの『点検・お手入れ』で指定している部品以外はさわらない。

⇧ けが・やけどのおそれがあります。

- バーナーキャップを水洗いした後は水気をよく切ってからセットする。

⇧ 異常燃焼や故障の原因になります。

特に注意していただきたいこと

お　願　い　危険・警告・注意の項目以外で特に守っていただく項目

■長期間使用しない場合は、
- ガス栓を閉じてください。
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 乾電池を乾電池ケースより抜いてください。

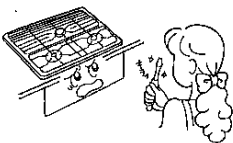
乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

- この機器は家庭用のため、業務用として使用すると著しく機器の寿命が短くなります。

- 緊急時・異常時に備えて、使用前にガス栓の位置などを確認してください。

- 機器の分解は絶対にしないでください。

ガス漏れや故障の原因になります。

分解禁止

- バーナーに煮こぼれがかかったときは、こまめにお手入れを行ってください。

※お手入れは機器が十分冷えてから行ってください。

煮こぼれがかかったまま放置すると炎口が詰まり、機器内部で燃えることにより、機器焼損のおそれがあります。

- 乾電池の⊕、⊖の方向を間違えないでください。

点火できなくなります。

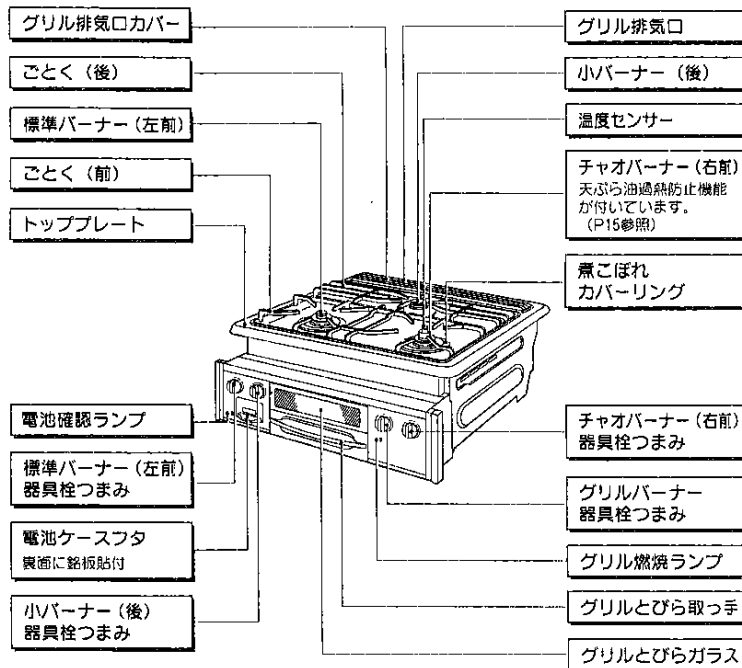
- 乾電池は古いものと新しいものを混ぜて使用しないでください。

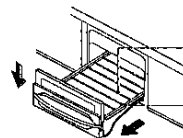
破裂や液漏れの原因になります。

- グリル使用中は、グリルとびらを完全に奥まで押し込んでください。

異常過熱によるやけどのおそれや機器の変形・変色の原因になります。

各部のなまえ

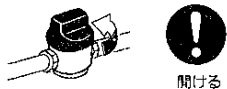
各部のなまえ

[グリルとびら部]

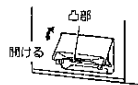
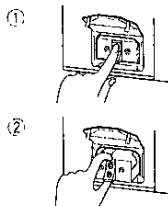
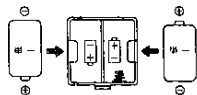
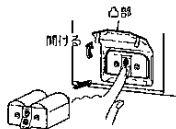
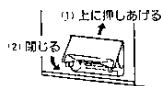
グリル水入れ皿を引き出すとグリルとびらガラスが下がるようになっています。

特　長

＝チャオバーナー＝
天ぷら油過熱防止機能、焦げつき消火機能、コンロ消し忘れタイマー（約2時間）がついています。

＝グリルバーナー＝
グリル消し忘れタイマー（約30分）、グリル燃焼ランプがついています。

使用前の準備

■ガス栓を全開にする

■乾電池の取り付けかた

1. 電池ケースフタの凸部を指でひっかけて矢印の方向に開ける。
※開けた状態で手を離すとフタは少し下がります。（約5mm程）

2. [電池ケースの取りはずし方]
①乾電池が入っている場合
電池ケース手前上の㊀を図のように指で上に押しあげ、指を離すと電池ケースが少し前に出てきて取り出せます。
②乾電池が入っていない場合
電池ケースを図のように指で持ちあげながらつまんで取り出してください。

3. [乾電池の取り付け方]
乾電池の⊕⊖を確かめて、図のように矢印方向に従って電池ケースに組み込む。

4. [電池ケースの取り付け方]
電池ケース手前下の㊀を指で下に押しながら奥に当たるまで押し込む。
※電池ケースを完全に押し込んだときにカチッと音がして固定されます。

5. フタを閉めるときは、開いた状態でフタが下がった分だけ上に押し上げて矢印(2)の方向に閉じる。

お願い
フタは約120度（角度）程開きます。それ以上は無理に開かないでください。フタが破損する場合があります。

中華鍋・鍋の選びかたについて

《チャオバーナー（温度センサー付）に適した中華鍋・鍋の選びかたについて》

中華鍋について

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 使用するとき、まれに鍋底が不安定となり、温度センサーが正しくはたらかないときがあります。このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとくを使用しますと鍋が安定して使いやすくなります。

鍋の選びかた

- チャオバーナーに適した鍋は、底が平らな熱の伝わりやすい金属製（アルミなど）のものです。
- 鍋底が温度センサーに密着しない鍋は使用しないでください。

鍋の種類と材質	煮ものなどの一般料理	天ぷら、フライなどの揚げもの料理
アルミ製の鍋	◎	◎
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手）の鍋	○	○
ステンレス製薄手（鍋底厚み2mm未満）の鍋	○	×
鉄製の鍋・フライパン・中華鍋	○	○
土鍋・耐熱ガラス容器・圧力鍋	○	×

◎：最適。
○：適しています。
×：適していません。
（温度を正しく検知できないおそれがあります。）

使用前に
使いかた

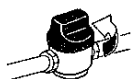
2 使いかた
点火・消火のしかた（コンロ）

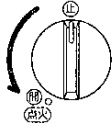
1. 点火前に

消火の状態でガス栓を全開にしてください。

消火の状態でガス栓を全開にしてください。

開ける

2. 点　火

器具栓つまみを押し、(点火)の位置まで回す。

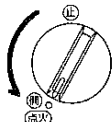
- パチパチとスパークして点火します。
- 着火を確認してから手を離してください。

- 点火してから数秒間そのままの位置で手を離さないでください。
- 手を離すと器具栓つまみ(開)の位置にもどります。
- 鍋などの水滴はふき取ってください。
- チャオバーナーは約2時間連続で使用すると安全のため自動消火します。

ひとくちアドバイス

点火の際は、ごとくに鍋ややかんをのせると点火がよりスムーズです。

3. 火力調節

- 器具栓つまみを(開)方向へまわすと火力は強く(止)方向へまわすと火力は弱くなります。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
- 強火から弱火にするときは、器具栓つまみをゆっくり回してください。

4. 消　火

器具栓つまみを(止)の位置まで回す。

⚠注意

- 使用するバーナーの器具栓つまみを間違えて使用しない。

別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。

- 配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。配管内の空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。
- 点火時バーナーに点火したことを確認してください。

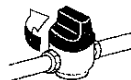
⚠注意

- 鍋の取っ手（樹脂部分）に炎があたらないように火力を調節する。

取っ手の樹脂部分損傷の原因になります。

⚠注意

- 必ず火が完全に消えたことを確認してください。
- 使用後は必ず消火を確かめ、ガス栓を閉じてください。

閉じる

チャオバーナー(温度センサー付)を使用するときのコツ

○予熱する場合

- 目玉焼きなどの料理をするときは、1分位予熱をしてください。

○カレー、ジャムなどの加熱をする場合

- トロミのある料理は、沸騰するまで鍋を動かさないでください。
- 水分の少ないものは水を加えてください。
- 火力は中火位を使ってください。
- 沸騰後は中身の温度にムラができないようときどきまぜてください。

○インスタント焼きそばなどをする場合

- 水分が蒸発しても、加熱を続ける料理の場合、途中で消火機能が働いて消火することがあります。このようなときは再点火してください。

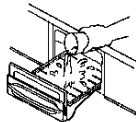
使いかた

2 使いかた 点火・消火のしかた（グリル）

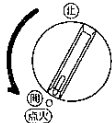
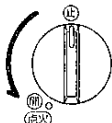
初めてグリルを使うときは、グリル水入れ皿にコップ1杯半分（約300mℓ）の水を入れ、15分程度のから焼きをしてください。（グリル庫内の油を焼ききるためで、煙やにおいが出ても異常ではありません。）

1. 点火前に

グリル水入れ皿に必ずコップ1杯半分（約300mℓ）の水を入れてください。

2. 点　火

器具栓つまみを押し、(点火)の位置まで回す。

- パチパチとスパークして点火します。
- グリル燃焼ランプが点灯し、着火を確認してから手を離してください。

⚠注意

- 使用するバーナーの器具栓つまみを間違えて使用しない。

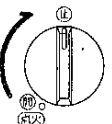
別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。

- 点火してから数秒間そのままの位置で手を離さないでください。
- 手を離すと器具栓つまみは(開)の位置にもどります。
- 配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。配管内の空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。
- グリルとコンロを同時に使用すると炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。
- グリルは、火力調節しないでください。
- 約30分連続で使用すると安全のため自動消火します。

3. 消　火

器具栓つまみを(止)の位置まで回す。

- 消火させた後、すぐ再点火すると燃焼ランプが点灯していても火がついていないことがあります。

⚠注意

- 必ず火が完全に消えたことを確認してください。
- 使用後は必ず消火を確かめ、ガス栓を閉じてください。

グリル使用中、使用直後は・・・

⚠警告

- グリル排気口をふさがない。

火災・不完全燃焼のおそれがあります。

⚠注意

- 必ず水を入れて使用する。
- 水以外のものを入れて使用しない。
- 水の表面に脂が多くたまったら水を入れ替える。
- 安全のため、使用するたびに水を入れ替える。
- 魚などの焼きすぎに注意する。

火災のおそれや機器焼損の原因になります。

- なべの取っ手などをグリル排気口へ向けない。
- グリルとびらは必ずしめる。
- グリルとびら付近はさわらない。
- グリルとびらガラスに水をかけない。

やけどや機器焼損の原因になります。

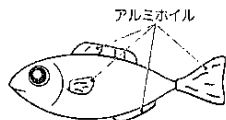
コツ

予熱

- 表面のこげやすいもの（つけ焼き、照り焼き、味噌漬けなど）や火の通りの悪い魚などは、予熱しないでそのまま焼いてください。
- 上記以外の魚や肉は、点火後約3分予熱し、温度があがってから材料を入れてください。

焼きかたのコツ

- 魚を美しく焼くには尾が手前にくるように焼いてください。
- こげやすい尾やひれなどには厚めに塩をふりかけるかアルミホイルでおおって焼いてください。

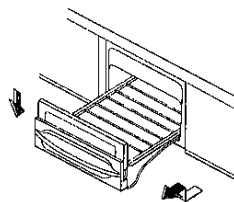
使いかた

グリル水入れ皿の取り出しかたと取り付けかた

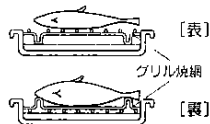
▣取り出しかた

- グリルとびらをゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて、再度引き出してください。

※グリル水入れ皿の水をこぼさないように注意してください。
・グリル水入れ皿は、グリルとびら取っ手と一体となっています。
・グリル水入れ皿は、ストッパーがついていますので、手前に引き出すと止まります。
クリルとびらを引き出すと、クリルとびらガラスが下がります

▣取り付けかた

- グリルケースの底部へグリル水入れ皿を入れ、奥に当たるまできっちりと入れてください。

グリル焼網の高さ調整

- グリル焼網の表・裏で高さを調節します。
  「表」 → 焼網が高くなります。
  「裏」 → 焼網が低くなります。
- 焼き物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。

使いかた

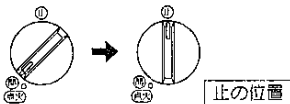
2 安全機能・温度センサーについて

安全機能のはたらき

バーナー	安全機能のはたらき
全バーナー	立消え安全装置 風などで火が消えたら自動的にガスを止め消火します。
チャオバーナー（温度センサー付）	焦げつき消火 焦げつきまたは空だきの場合自動的にガスを止め消火します。 （ブザー音（ピー）でお知らせします。）
	天ぷら油過熱防止 油の温度が高くなりすぎると自動的にガスを止め消火します。 （ブザー音（ピー）でお知らせします。）
	コンロ消し忘れタイマー 点火後約2時間経過すると自動的にガスを止め消火します。 （ブザー音（ピー）でお知らせします。）
グリル	グリル消し忘れタイマー 点火後約30分経過すると自動的にガスを止め消火します。 （ブザー音（ピー）でお知らせします。）

安全機能がはたらいたとき

- 器具栓つまみを 止の位置 にしてください。

止の位置

⚠注意

天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっていますので、やけどに注意してください。

揚げもの調理時の注意

⚠注意

- 揚げもの調理するときは、200mℓ（コップ1杯）以上の油で使用する。

※油が少なすぎると、機能が正しくはたらかない場合があります。

- 揚げもの調理をされるときは、温度センサー（天ぷら油過熱防止機能）のついているチャオバーナー（右前）を使用する。

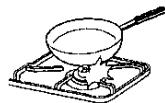
火災のおそれがあります。

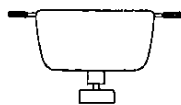
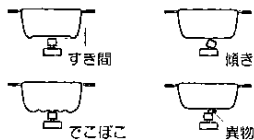
温度センサー付きバーナー

- チャオバーナーは、器具栓つまみの近くに「揚げもの用」と表示してあります。
- 鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。

揚げもの用

温度センサーの注意

- 強いショックを加えたり、キズをつけたりしないでください。
- センサー部はいつも清潔にしてください。センサー部に汁やゴミが付着したときには、水に布を浸し、固くしぼってからふきとってください。また、やかんや鍋などの底もきれいにしてください。温度センサーが作動しない場合があります。

正しい鍋ののせかた

- 鍋底は温度センサー頭部に密着するようにのせてください。

- このような状態では使わないでください。（正常に作動しなくなります。）

- 鍋の重さは、温度センサーの密着を確実にするため300g以上（調理物の重さを含む）必要です。特に片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

焦げつき消火機能について

- 焦げつき消火時の焦げの程度は、鍋の材質・火力・調理物の種類によって異なります。

こんな調理は標準バーナーでしてください。

- チャオバーナーは温度センサーが約250℃になると消火するようになっています。
  下記のような調理は途中消火することがありますので、標準バーナーを使ってください。
  - ・ウインナー炒めなど、から焼きに近い料理
  - ・焼網を使った料理（めざし・するめをあぶるなど）
  - ・いりもの料理（ごま・大豆など）
  - ・焼きもの料理（お好み焼き・たこ焼きなど）
  - ・炊飯

3 点検・お手入れ、他
点検・お手入れ

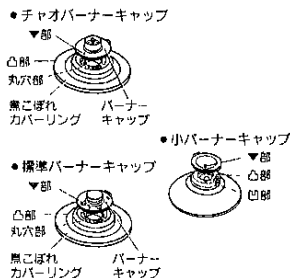
点　検

点 検 項 目	点 検 の し か た	処 置
乾電池は？	〈チャオバーナー（温度センサー付）・グリルバーナー〉 使用時に電池確認ランプが点滅していませんか？ ●使用時電池が消耗してきたら、電池確認ランプが点滅します。さらに電池が消耗してくると、電池確認ランプが点灯し、ブザー音（ピー）がなり使用できなくなります。 〈標準バーナー・小バーナー〉 ●電池が消耗してきたら「パチパチ」というスパークの音が1秒間に約2回ぐらいの遅さになります。	新しい乾電池と交換してください。 （9ページ参照） 乾電池の寿命はおよそ1年が目安です。
各部品の取り付けは？	トッププレート・バーナーキャップ・煮こぼれカバーリング・ごとく・グリル排気口カバーなど正しく取り付けられていますか。	正しく取り付けてください。 （下記「点検・お手入れ後のセット方法（1）」を参照）
バーナーキャップは？（コンロ部）	炎口が目づまりしていませんか。 傾いたり浮いたりしていませんか。	お手入れのしかたをご覧ください。 （18ページ参照）
グリル水入れ皿は？	脂がたまっていませんか。	
温度センサーは？	センサー頭部が汚れたり、キズはありませんか。	

点検・お手入れ後のセット方法（1）

バーナーキャップの取り付けかた

●図のように正しくセットしてください。
(1)トッププレートの上に煮こぼれカバーリングをのせてください。
(2)チャオ・標準バーナーキャップは▼部の下側にある凸部と丸穴部をはめ込み確実にセットしてください。
　小バーナーキャップは▼部を手前側にして、▼部の下側にある凸部とバーナー本体手前側の凹部とが合うよう、確実にセットしてください。
(3)ごとくをのせてください。
　（ごとくは前後で異なります。大きい方が前、小さい方が後ろです。）
※バーナーキャップが傾いたり浮いたりしていないことを確認してください。

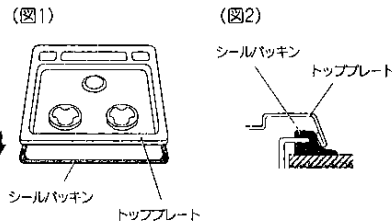
●チャオバーナーキャップ　▼部　凸部　丸穴部　煮こぼれカバーリング　バーナーキャップ
●標準バーナーキャップ　▼部　凸部　丸穴部　煮こぼれカバーリング　バーナーキャップ
●小バーナーキャップ　▼部　凸部　凹部

⚠注意
●バーナーキャップを正しく取り付ける。
点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損するおそれがあります。

■ガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
■けがをしないよう手袋などをして行ってください。
■フードの清掃の際など、コンロの上には絶対に乗らないでください。

お 手 入 れ

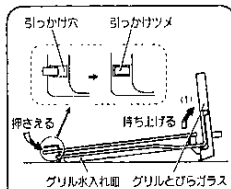
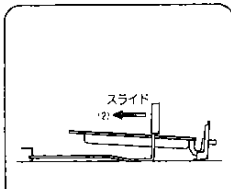
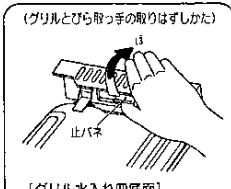
お手入れ箇所	お手入れのしかた
●トッププレート ●ごとく ●グリル排気口カバー ●グリル水入れ皿 ●煮こぼれカバーリング	台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふきとった後、乾いた布で水気をふき取ってください。 汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤で洗った後、乾いた布で十分水気をふきとってください。
●機器表面 ●操作部 ●グリルとびらガラス ●グリルとびら取っ手	乾いた布でよくふいてください。 汚れが落ちにくいときは、中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。 グリル水入れ皿はグリルとびら取っ手を取りはずすと掃除がしやすくなります。（19ページ参照）
●バーナーキャップ	●お手入れをされるときは必ず柔らかめの歯ブラシまたはスポンジを使ってください。特に溝部分を掃除してください。 ●煮こぼれしたときは、必ず手入れしてください。 ●万一、黒色がはがれても使用上問題はありません。 溝部分
●温度センサー	●温度センサーの頭部はかたくしぼった布で汚れをふき取ってください。 ※温度センサーのお手入れのとき、強い衝撃を与えないでください。故障の原因になります。

トッププレート

トッププレートを取りはずしてお手入れされた場合は、必ず図2のようにトッププレートをシールパッキンにかぶさるように置いてください。

点検・お手入れ、他

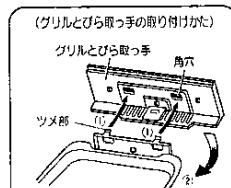
点検・お手入れ

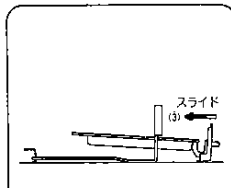
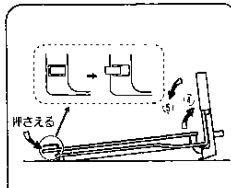
点検・お手入れ後のセット方法（2）

グリル水入れ皿の取りはずしかた

(1)グリル水入れ皿を台やテーブルの上に置き、グリル水入れ皿の端部を軽く押さえながらグリルとびらガラスを矢印(1)の方向へ持ち上げる。

(2)引っかけツメをはずし、グリルとびらガラスを矢印(2)の方向へスライドさせる。

（グリルとびら取っ手の取りはずしかた）

［グリル水入れ皿底面］

(3)グリル水入れ皿を裏がえして持ち、止バネを矢印(3)の方向へ倒すようにして止バネをはずす。

グリル水入れ皿の取り付けかた

（グリルとびら取っ手の取り付けかた）

(1)グリル水入れ皿ツメ部を角穴にはめこみ（矢印(1)）、「カチッ」と音がするまでグリルとびら取っ手を矢印(2)の方向へ押さえる。

(2)グリル水入れ皿を矢印(3)の方向へ当たるまでスライドさせる。

(3)グリルとびらガラスを矢印(4)の方向へ持ち上げ、引っかけツメを引っかけ穴に合わせた後、矢印(5)の方向へ戻す。

故障かな？と思ったら

- 故障かな？と思ったらただちに使うのをやめてください。
- 故障かな？と思ってもよく調べると故障でない場合があります。
  まず、次のことをお調べください。

こんなとき	原因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	●ガス栓が全開になっていますか？ ●乾電池が消耗していませんか？ ●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？ ●点火装置・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか？ ●器具栓つまみを（点火）の位置までいっぱい回していますか？ （数秒間（点火）の位置にしていましたか？）	9 17 17 17 21 11・13
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	ただちに使うのをやめ、ガス栓を閉じてから原因を調べてください。 ⚠警告 ●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがありませんか？ 火災のおそれがあります。 ●煮こぼれや風などで火が消えていませんか？	 3 21
消火しやすい。 使用中火が消える。	●バーナーに風が当たっていませんか？ ●煮こぼれがバーナーにかかっていませんか？ ●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？	21 21 21
	<チャオバーナー（温度センサー付）側> ●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか？ ●温度センサーが汚れていませんか？ ●鍋を正しくのせていますか？ ●火をつけてから約2時間以上たっていませんか？ ●鍋底が凸凹していませんか？	 15 18 16 15 16
	<グリルバーナー> ●火をつけてから約30分以上たっていませんか？	 15
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップ炎口がつまっていませんか？	17 17

故障かな？と思ったら

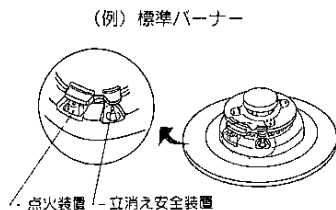
●次のような現象は故障ではありません。

現象		理由
●はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。		部品についている油が焼けるためです。13ページをご覧になり、から焼きをしてください。
●パチパチとすべての点火装置で音がする。		同時点火方式となっていますので、1ケ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
●点火後や消火後にキシミ音がでる。		加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。
●コンロとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。		焼き物の塩分（塩化ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。
●消火時「ポン」と音がする。		火が消えたときの音で異常ではありません。

●以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。
不完全な処置や異常がある状態で使い続けますと事故のもとになります。

立消え安全装置について

●風や煮こぼれで消火した場合は立消え安全装置が自動的にガスを止めます。
（完全にガスが止まるまで数秒かかります。）
●再び点火されるときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火操作をしてください。
●立消え安全装置や点火装置に煮こぼれや水滴がついたときはきれいにふき取ってください。
また、点火装置や立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。
（点火不良の原因になります。）

（例）標準バーナー

アフターサービス

アフターサービス

サービスのお申し込み

●２０～２１ページの「故障かな？と思ったら」の項を見て、もう一度確認してください。
●確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。
なお、連絡していただくときは、下記のことをお知らせください。

1. 品　名　ガスビルトインコンロ
2. 大阪ガス商品コード
電池ケースフタの裏に貼付してあります。　例 (N) 10-552 (U) 大阪ガス株式会社 [06]
3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
4. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

転居される場合

ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。
●ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
●ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保証・補修について

●保証書に記載のように、機器の故障について、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。
保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
●無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに相談してください。
修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）します。

補修用性能部品の最低保有期間

●補修用部品の最低保有期間は、当製品の製造打ち切り後６年です。その後の修理は補修用性能部品がなく、修理できない場合がありますのでご了承ください。性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

仕様

仕　様

品名	ガスビルトインコンロ
商品コード	10-552型
型式名	C3G27KSG
点火方式	連続スパーク点火
安全装置	・立消え安全装置（全バーナー） ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき消火機能 ・コンロ消し忘れタイマー（約2時間） （以上3項目：チャオバーナー） ・グリル消し忘れタイマー（約30分）（グリルバーナー）
付属品	取扱説明書・保証書・乾電池(単一1.5V2個)・設置・工事説明書
外形寸法	高さ264㎜×幅598㎜×奥行494㎜
重量（本体）	17.5kg

<table>
<tr><th rowspan="3" colspan="2">使用ガス
使用ガスグループ</th><th colspan="5">1時間当たりのガス消費量kW</th><th rowspan="3">ガス接続</th></tr>
<tr><th colspan="4">個別ガス消費量</th><th rowspan="2">全点火時ガス消費量</th></tr>
<tr><th>チャオバーナー（右前）</th><th>標準バーナー（左前）</th><th>小バーナー（後）</th><th>グリル</th></tr>
<tr><td rowspan="2">都市ガス用</td><td>13A</td><td>4.65
(4,000kcal/h)</td><td>2.97
(2,550kcal/h)</td><td>1.40
(1,200kcal/h)</td><td>1.98
(1,700kcal/h)</td><td>10.5
(9,000kcal/h)</td><td rowspan="3">Rc1/2
(メネジ)
R1/2
(オネジ)</td></tr>
<tr><td>12A</td><td>4.30
(3,700kcal/h)</td><td>2.79
(2,400kcal/h)</td><td>1.28
(1,100kcal/h)</td><td>1.86
(1,600kcal/h)</td><td>9.77
(8,400kcal/h)</td></tr>
<tr><td colspan="2">LPガス用</td><td>4.66
(0.334kg/h)</td><td>2.94
(0.211kg/h)</td><td>1.28
(0.092kg/h)</td><td>1.81
(0.130kg/h)</td><td>10.0
(0.720kg/h)</td></tr>
</table>

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

メモ